

Datteln-Cognac-Tarte

Für das Wochenende habe ich eine sehr leckere und wirklich extrem geschmackvolle Tarte zubereitet.

Als Hauptzutat für die Füllmasse verwende ich ein ganzes Kilo Datteln.

Diese putze und entkerne ich.

Gebe sie dann in einen Schüssel, gebe eine halben Liter Cognac darüber und lasse sie einige Stunden darin ziehen. Ab und zu wird umgerührt.

Abgeändert habe ich das Grundrezept einer Tarte auch insofern, als ich die eingeweichten Datteln auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform verteile und die Füllmasse, also den Eierstich, dann erst darüber verteile.

Die Tarte ist wirklich gut gelungen.

[amd-zlrecipe-recipe:1056]